

PROSCIUTTO VENETO DOP

ESPERIENZE DI GUSTO

Degustazioni, racconti, incontri

MONTAGNANA (PD) | 14 | 15 | 16 | 17
maggio 2026
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II | 21 | 22 | 23 | 24
www.prosciuttovenetodopinifesta.com



Morato

— PANE & IDEE —

SCRIKKI

UNA LINEA SEMPRE PIÙ CROCCANTE E COLORATA



Scrikki è la linea di **croccanti e gustosi** grissini preparati con **mais e olio d'oliva** perfetti come snack o per aperitivi. Disponibili in diverse ricette sfiziose: con mais viola e avena, con mais e carota per un gusto delicato e un colore originale. **Disponibili anche nella versione mini, on the go.**

PROSCIUTTO VENETO DOP

ESPERIENZE DI GUSTO

Degustazioni, racconti, incontri

MONTAGNANA (PD) | 14 | 15 | 16 | 17
CENTRO STORICO | maggio 2026
21 | 22 | 23 | 24

Piazza Vittorio Emanuele II

giovedì e venerdì: 19.00 - 24.00

sabato: 11.00 - 24.00

domenica 10.00 - 24.00

Cari concittadini, cari ospiti, con rinnovato entusiasmo vi accolgo, insieme a Montagnana, per l'edizione 2026 di "Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di Gusto", il grandioso appuntamento che ormai è diventato un punto fisso per noi e per il territorio Veneto (e non solo!), celebrando le nostre eccellenze gastronomiche, culturali, turistiche, commerciali ed artigianali.

Con un format completamente nuovo, sempre più al passo con i tempi, la nostra splendida manifestazione torna nel luogo dov'è nata, nella nostra splendida Piazza Vittorio Emanuele II, ma sarà più elegante, intima e perfettamente inserita nello spazio architettonico ed artistico che la ospita.

Il prodotto principe, il nostro fiore all'occhiello, il Prosciutto Veneto DOP, sarà il protagonista indiscusso di 8 giorni di festa, tra show cooking, eventi dedicati, inclusività ed incontri con i produttori. Nulla può spezzare il legame che si è creato, soprattutto negli ultimi anni, tra la Città e i suoi motivi d'orgoglio: potrete vederlo voi stessi dal 14 al 17 e dal 21 al 24 maggio.

Come ben sapete, dietro ad ogni evento di successo c'è una macchina organizzativa silenziosa ma attenta e preziosa, e anche quest'anno desidero ricordarlo a me stesso a tutti voi, ringraziando di cuore tutti coloro che rendono possibile tutto questo: i produttori, le associazioni, gli sponsor, gli organizzatori, i collaboratori e tutti voi, cittadini e visitatori, che con la vostra partecipazione e il vostro entusiasmo fate di questa festa un evento unico.

Venite ad assaporare questa nuova edizione di "Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di Gusto", non solo con il palato: siate pronti a meravigliarvi, a farvi conquistare dai nostri prodotti eccezionali, dal nostro sapervi accogliere, e dallo splendore che ci circonda. Vivetela non solo come un momento culinario, ma anche come convivialità, bellezza e speranza per un futuro più roseo.

Concludo ricordandovi la serata del 25 maggio, aperta alle Associazioni del nostro Comune, che, come da tradizione, avrà uno scopo benefico. Anche quest'anno abbiamo optato per devolvere il ricavato alle scuole dell'infanzia del nostro Comune. Vi invito, quindi, a partecipare numerosi.

Buona festa a tutti!



Gian Paolo Lovato
Sindaco di Montagnana



Sono onorato di invitarvi a "Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di Gusto", la storica festa del Prosciutto Veneto DOP che quest'anno, a grande richiesta, torna nella sua location storica in piazza Vittorio Emanuele II a Montagnana in una veste rinnovata, sempre con il coordinamento dell'agenzia Mark. Co. & Co.

Il Prosciutto Veneto DOP rappresenta un'eccellenza nell'ambito della gastronomia italiana: un prodotto fortemente legato alla cultura agricola del territorio. Fin dai tempi antichi, infatti, nelle corti venivano allevati i maiali, essenziale fonte di sostentamento per le famiglie di contadini; per riuscire a conservare nel tempo questo prezioso dono della natura, si iniziò ad utilizzare il sale marino e ad affinare sempre di più le tecniche di lavorazione.

Ebbene, il nostro amato Prosciutto Veneto DOP viene ancora prodotto utilizzando oltre alla materia prima di altissima qualità, solo sale marino, senza additivi e conservanti: quando ne assaporate una fetta, il profumo ed il gusto vi possono trasportare nel passato, all'immutata tradizione artigiana dei nostri antenati.

Il nostro prodotto non può esistere prescindendo dal benessere animale, argomento particolarmente delicato e attuale; oltre alle ragioni etiche che sicuramente sono prioritarie, la natura - nel suo meraviglioso equilibrio - non permette di produrre prosciutti di qualità utilizzando carni di suini maltrattati: trattandosi di parti anatomiche particolarmente grandi e potendo (da disciplinare) utilizzare solo il sale marino, il pH della carne deve essere perfetto. Fondamentale, a questo scopo è la cura nell'alimentazione dei suini.

Tornando alla nostra kermesse, Montagnana rappresenta la culla del Prosciutto Veneto DOP: una ridente cittadina piena di storia e di cultura, degna rappresentante dello straordinario territorio Veneto, ricco di bellezze sia paesaggistiche che culturali, motivo di orgoglio per tutti i veneti.

Ecco quindi che il mio augurio è che possiate essere orgogliosi delle eccellenze del nostro territorio - prodotte con dedizione e passione da famiglie venete - che vi appartengono e che fanno parte del tessuto sociale da sempre.

Diego Guerriero
Presidente Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP

CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSCIUTTO VENETO DOP

Il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP si è costituito a Montagnana nel 1971 per iniziativa di alcuni produttori operanti nella zona compresa fra i Monti Berici ed i Colli Euganei e raggruppa oggi tutte le aziende produttrici, rappresentando il 100% della produzione tutelata.

Proprio per l'incarico ricevuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, il Consorzio sviluppa la sua principale funzione nella tutela del Prosciutto Veneto DOP presso tutti gli utilizzatori e presso chiunque ne faccia oggetto di attività commerciale, verificando la rispondenza del loro operato ai principi normativi fondanti la Legge di Tutela. Inoltre ha il compito istituzionale di promuovere il prodotto attraverso tutte le possibili iniziative volte alla conoscenza delle caratteristiche del Prosciutto Veneto DOP.

Piazza Vittorio Emanuele II, 3
35044 Montagnana (PD)
Tel. e fax 0429.82964
info@prosciuttoveneto.it
www.prosciuttoveneto.it

Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI

Via Campana, 8 - Montagnana (PD)
Tel. 0429.81010
info@fontanaprosciutti.it
www.fontanaprosciutti.it



Da 107 anni, Attilio Fontana Prosciutti è specializzata nella sola produzione di un prosciutto dolce, morbido, profumato e rosato: il Prosciutto Veneto DOP. Situata a due passi dalle mura medioevali, l'azienda è la più antica fra i Prosciuttifici del Veneto sempre gestita dalla stessa famiglia. Infatti, con la conduzione dei fratelli Attilio jr., Giorgio e Pietro, la famiglia Fontana si è avviata

alla quarta generazione di Maestri Prosciuttai, rappresentata da Giacomo.

Da più di un anno c'è la possibilità di vivere un'esperienza completa alla scoperta del Prosciutto Veneto: una visita guidata all'interno dello stabilimento produttivo con un viaggio nella storia della famiglia, accompagnata da una degustazione immersa tra i profumi della centenaria cantina di stagionatura. Il Prosciutto verrà abbinato a varie tipologie di vini locali e all'autentica "Focaccia al Prosciutto Veneto", in un percorso che unisce tradizione e sapori del territorio.

PROSCIUTTIFICIO CROSARE DI VISENTIN MASSIMILIANO & C. SAS

Via Don Carlo Bellini, 5/a
Crosare di Pressana (VR)

Tel. 0442.86066

www.prosciuttificiocrosare.it

info@prosciuttificiocrosare.it



Nell'omonimo paese dal quale prende il nome, il Prosciuttificio Crosare, da cinquant'anni, porta avanti con passione e dedizione una tradizione di famiglia. Specializzato nella lavorazione e produzione di salumi, fiore all'occhiello dell'azienda è proprio il Prosciutto Veneto DOP.

PROSCIUTTIFICIO DANILO VITTORIO

Via Campana, 14/b - Montagnana (PD)

Tel. 0429.81512

prosciuttificio.daniolo@tiscali.it



Il Prosciuttificio Daniolo nasce a Montagnana nel 1950, anno in cui il fondatore, Desiderio, dopo una lunga esperienza maturata nel settore del prosciutto crudo, decide di iniziare in proprio una piccola lavorazione artigianale dello stesso.

Con il passare degli anni la produzione aumenta pur rimanendo sempre a livello artigianale e la richiesta del prodotto è sempre maggiore. Negli anni '80 subentra il figlio Vittorio che apporta migliorie nelle varie fasi della lavorazione e inoltre porta l'azienda a far parte del Consorzio del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP. Nel 2007 l'azienda, gestita da Vittorio e dal figlio Enrico, viene premiata dall'Accademia Euganea dei Montecchi e Capuleti con "IL TAJER", premio per il miglior prodotto della cucina tradizionale veneta. Oggi i Daniolo sono impegnati nella continua ricerca di miglioramento del prosciutto pur mantenendolo prezioso prodotto di nicchia. Nel 2018 il Prosciutto Veneto DOP Daniolo è stato premiato dall'Accademia della Cucina Italiana come prodotto artigianale di eccellenza.

PROSCIUTTIFICIO DUCALE SRL

Via Del Commercio, 7/a
Barbarano Mossano (VI)
Tel. 0444.1835083
www.prosciuttificioducale.it



La famiglia Guerriero vanta oltre 40 anni di esperienza nella lavorazione di carni suine, a partire dalla selezione della materia prima e lungo tutta la filiera. Il profondo legame con il territorio e le sue tradizioni l'ha spinto ad investire in uno dei più importanti prosciuttifici del Veneto. L'attenzione nella scelta dei suini e degli allevatori è una delle qualità che ha lanciato

l'azienda: punto fermo è l'uniformità dei suini acquistati che permette, insieme all'omogeneità della genetica e dei regimi alimentari, una continuità nel prodotto offerto. Il peso medio macellato è superiore alla media nazionale in quanto un animale più pesante e con più mesi di vita offre delle carni migliori. Queste peculiarità della materia prima sono importanti in particolar modo nella salatura, processo cardine della produzione del prosciutto. Requisito fondamentale per ottenere un prodotto di elevata qualità è l'omogeneità delle cosce: quantità di grasso diverse infatti comportano una penetrazione disomogenea del sale.

PROSCIUTTIFICIO VITTORIO SORANZO SRL

Via Luppia San Zeno, 19 int. 2
Montagnana (PD) - Tel. 0429.81627
info@prosciuttificiosoranzo.it



Il Premiato Salumificio Vittorio Soranzo nasce nel lontano 1890, prendendo il nome dal suo fondatore. Il Prosciuttificio sorge nel comune di Montagnana, cittadina medievale ai piedi dei Colli Euganei e Berici. Il glorioso marchio si è affermato fin dalle origini, nel mondo delle eccellenze per la qualità produttiva del suo rinomato Prosciutto Veneto DOP.

Ottiene le massime onorificenze nazionali ed estere, tra cui la Medaglia d'Oro alle Esposizioni Internazionali di Londra e Parigi del 1904 e del 1905.

Dal gennaio 2025 la famiglia Berti ha voluto fortemente acquisirne la proprietà con l'imperativo di continuarne la tradizione.

Il sito produttivo di Via Luppia San Zeno ha mantenuto intatte le proprie cantine e la collaborazione ventennale con il prezioso personale, fattori fondamentali per poter trasmettere dolcezza, colore e i sentori identificativi del prosciutto Soranzo.

La prerogativa dell'Azienda, quindi, rimane la qualità: tutte le materie prime ed i prodotti vengono scelti accuratamente dal nostro personale altamente specializzato, che seguendo una tradizione secolare tramanda le proprie conoscenze, la propria esperienza e l'arte di fare prosciutti di generazione in generazione. I prodotti giovani dell'aria e del microclima tipici di Montagnana, elementi essenziali ed unici per ottenere l'eccezionale stagionatura.



SALUMIFICIO BRIANZA

Via Luppia San Zeno, 35
Z.I. Montagnana (PD)
Tel. 0429.82155
www.salumificiobrianza.it



Il salumificio Brianza nasce negli anni '60, quando Walter Brianza apre a Montagnana il suo punto vendita per il commercio di salumi e carni suine. L'impegno e la dedizione di tutta la famiglia a questa attività hanno trasformato il piccolo laboratorio in un moderno salumificio-prosciuttificio. Già dagli inizi degli anni 2000 il salumificio Brianza fa parte del Consorzio per

la Tutela del Prosciutto Veneto DOP, organo che tutela l'origine e la qualità del Prosciutto Veneto.

Ogni fase del processo di produzione dei prosciutti Brianza viene seguita con cura e attenzione, a partire dalla scelta delle carni, provenienti unicamente da allevamenti italiani certificati e selezionati. La famiglia Brianza ancora oggi applica e si tramanda gli insegnamenti della lavorazione manuale: la salatura delle carni, la massaggiatura, per favorire la completa penetrazione del sale e la stagionatura in apposite stanze con ricambio d'aria naturale proveniente dai Colli Euganei.

Il prodotto finale viene confezionato e spedito a destinazione attraverso una capillare rete di distribuzione oggi anche online che permette di effettuare le consegne in tempi brevissimi. Per quanto desiderati, i prosciutti del Salumificio Brianza Laura, non si fanno mai attendere a lungo!

— COLLIS — *Cantina Veneta*

PUNTO VENDITA DI MERLARA

Via Bindola, 593 | 35040 Merlara (PD)
Tel. 045 6108240

Aperto dal Lunedì al Venerdì

8:30 - 12:30 / 14:30 - 19:30

Sabato orario continuato

8:30 - 18:30

Domenica aperto solo al mattino

9:00 - 12:30

Visita il sito CantinaVeneta.com
per conoscere i nostri punti vendita



info@cantinaveneta.com | www.cantinaveneta.com
shop.cantinaveneta.com



VISITE AI PROSCIUTTIFICI

Durata 40 minuti circa. Costo € 2,00 a persona.

Prenotazione obbligatoria:
Ufficio turistico di Montagnana
Tel. 0429.81320

ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI Via Campana, 8 – Montagnana (PD)

Sabato 16 e domenica 17 maggio 2026 - Sabato 23 e domenica 24 maggio 2026

MATTINA

1° VISITA ore 10:00

2° VISITA ore 11:00

POMERIGGIO

1° VISITA ore 15:00

2° VISITA ore 16:00

3° VISITA ore 17:00

SALUMIFICIO BRIANZA Via Luppia San Zeno, 35 – Montagnana (PD)

Sabato 16 e domenica 17 maggio 2026 - Sabato 23 e domenica 24 maggio 2026

MATTINA

1° VISITA ore 10:00

POMERIGGIO

1° VISITA ore 15:00



L'adesione al **Fondo Pensione Aperto Aureo** ti consente di integrare la pensione di base e di agevolare la transizione verso la pensione anticipata, dandoti l'opportunità di affrontare eventuali esigenze personali nel corso del tempo. Inoltre ti permette di destinare parte dei risparmi a figli o familiari a carico, garantendo loro un supporto concreto per il futuro.

Rivolgiti qui per approfondire la previdenza integrativa.



Messaggio pubblicitario riguardante forme pensionistiche complementari avente finalità esclusivamente promozionali. Il Fondo Pensione Aperto Aureo è un prodotto istituito da BCC Risparmio&Previdenza S.G.R.p.A. Prima dell'adesione leggere la Sezione I della Nota Informativa "Informazioni chiave per l'aderente", l'appendice "Informativa sulla sostenibilità" e l'ulteriore set informativo disponibile gratuitamente presso i soggetti collocatori e sul sito internet www.bccrisparmioeprevidenza.it.

CITROËN C3

IN PRONTA CONSEGNA



CITROËN



FINO A
8 ANNI DI
CITROËN
WE CAN
CARAVITA

SCOPRI TUTTE LE NOSTRE OFFERTE SU
www.ghiraldo-autoin.it

Consumo di carburante (litri/100 km): 5,4/51 - 6,1/55; emissioni CO2 (g/km): 122,6/136,55. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP, in base al quale i nuovi veicoli sono omologati dal 1° settembre 2015, aggiornati al mese di Marzo 2024, e indicati a fini comparativi.

GHIRALDO & AUTOIN

PADOVA
Viale dell'Industria, 9/11

ESTE (PD)
Via Padana Interiore, 14/B

NOALE (VE)
Via Galileo Galilei, 5/1

Favalli

Pasticceria artigianale
dal 1898

**PASTICCERIA
ARTIGIANALE
CAFFÈ FAVALLI**

Via G. Matteotti, 31
Montagnana (Pd)
Cell. 344 0259464



Siamo presenti a

PROSCIUTTO VENETO DOP

ESPERIENZE DI GUSTO

Degustazioni, racconti, incontri

MONTAGNANA (PD)

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II

14 | 15 | 16 | 17
maggio 2026
21 | 22 | 23 | 24



BENVENUTI!

La Festa del Prosciutto torna a risplendere nella sua ubicazione più prestigiosa, la splendida Piazza Vittorio Emanuele II, in una veste rinnovata: **“Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di Gusto”** accoglierà i suoi visitatori **da giovedì 14 maggio a domenica 17 e da giovedì 21 a domenica 24 maggio 2026.**



Lo stand, rinnovato negli spazi e nelle proposte, sarà suddiviso in:

CORTE DEI SAPORI, attiva dal giovedì al venerdì dalle 19 alle 24, il sabato dalle 11 alle 24 e la domenica dalle 10 alle 24. Qui, in grandi tavoli, si potranno degustare il Prosciutto Veneto DOP accompagnato dai Grissini Morato, i formaggi de La Casara Roncolato, il melone dell'Azienda Agricola Ganzerla, i primi piatti del Ristorante Hostaria San Benedetto, i vini DOC del territorio, le birre artigianali e tutte le altre proposte.



Il **SALOTTO DEL GUSTO** sarà invece dedicato ad eventi, incontri, cene a tema e degustazioni, esperienze in cui il Prosciutto Veneto DOP si assaggia, si conosce, si gusta nei suoi mille aspetti: dagli abbinamenti più classici e alle proposte più originali, raffinate e grintose.



OLTRE



VETTURE USATE TI ASPETTANO

SCOPRILE A PADOVA ESTE E NOALE
www.ghiraldo-autoin.it

Giovedì 14 maggio

ORE 19.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
 - Gnocchi di patate alla veneta con cannella, zucchero, Grana Padano e uvetta.
- Gnocchi di patate con salsa al basilico, Grana Padano e fagiolini a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
- Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
- Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

PROSCIUTTO VENETO DOP

... E TRAMONTI SPETTACOLARI!



Giovedì 14 maggio e **giovedì 21 maggio** appuntamento **dalle 18.30** all'Ufficio Informazioni Turistiche di Montagnana a Castel San Zeno per salire al Mastio di Ezzelino! La salita alla torre più alta della cinta muraria vi permetterà di ammirare per intero la cittadina medievale e la pianura circostante, fino ai Colli Euganei e Berici.

E finita la visita, passa a "Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di Gusto" in Piazza Vittorio Emanuele II: il costo del biglietto della salita (€ 2,00) verrà interamente scontato dalla tua degustazione!
Info: Tel. 0429 81320 - ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it

Venerdì 15 maggio

ORE 19.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
 - Maccheroni al ragù d'anatra e piselli a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
 - Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
 - Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875



PROSCIUTTI D'ECCELLENZA

E VINI DA SCOPRIRE

Prosciutti d'Ecceellenza & Vini da Scoprire: 4 grandi prosciutti italiani abbinati a vini d'origine.

Venerdì 15 maggio ore 18.30



Presenta il Console Nazionale UEG Diego Schiavoi

Un viaggio sensoriale per scoprire l'eccellenza dei grandi prosciutti italiani e le regole d'oro per l'abbinamento:

Soave classico Doc la Frosca di Gini 2021
Prosciutto Veneto DOP

Pinot grigio DOC Riserva 2021 Specogna Friuli Colli Orientali
Prosciutto di Sauris IGP Friuli V.G.

Chianti classico DOCG 2021 Fattoria di Montemaggio
Radda in Chianti • *Prosciutto di Cinta Senese DOP*

Etna rosso DOC 2023 DBE Cantina De Bartoli
Prosciutto dei Nebrodi PAT Sicilia alimentato a ghiande

*Iscrizione
obbligatoria:*



*In collaborazione con
Union Européenne des Gourmets Italia*

Info: 349.6900875 - Costo € 38,00

LA NOTTE DEL PROSCIUTTO VENETO DOP

ED ABBINAMENTI SELEZIONATI



Il Prosciutto Veneto DOP protagonista di una cena esclusiva, dove tradizione ed innovazione si incontrano grazie ai migliori prodotti del territorio e all'abile tocco degli chef del Ristorante Aldo Moro di Montagnana.

Venerdì 15 maggio ore 20.30

"LA NOTTE DEL PROSCIUTTO VENETO DOP"

Salotto del Gusto - Piazza Vittorio Emanuele II
A cura del Ristorante Aldo Moro

IL MENÙ:

Il nostro pane con burro al Prosciutto Veneto DOP

Antipasti

Carpaccio di melone con burrata,
olio al basilico e Prosciutto Veneto DOP

Tartelletta con pomodoro, fragole,
spuma di Piave e Prosciutto Veneto DOP

Primo

Gnocchi di solo asparagi, grana e Prosciutto Veneto DOP

Dolce

Crostata della mamma Marisa con confettura di fichi,
Prosciutto Veneto DOP e yogurt

Abbinamenti con vini dei Colli Euganei

Costo € 45,00. Prenotazione obbligatoria, posti limitati.
festadelprosciutto@markco-co.it - 349.6900875

Sabato 16 maggio

ORE 11.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Gnocco Fritto •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
- Risotto con asparagi bianchi e verdi,
mantecato al Grana Padano
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
- Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
- Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

VENETI, IL POPOLO DEGLI INVINCIBILI

UNA FETTA DI STORIA

Daniilo Leo Lazzarini, consulente storico e scrittore, vi invita a conoscere la storia della Serenissima e del popolo veneto.
Ore 17.30 Salotto del Gusto
Ingresso libero



Ass.ne Culturale
Veneto NostrO

GNOCCO FRITTO

E PROSCIUTTO VENETO DOP

... la combo perfetta!

Per tutto il weekend

in degustazione Gnocco Fritto!



Domenica 17 maggio

ORE 10.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
 - Gnocco Fritto •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
- Risotto con asparagi bianchi e verdi, mantecato al Grana Padano a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
 - Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
 - Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

ELOGIO DEL PANINO

CON DANIELE REPONI

Domenica 17 maggio alle ore 18.00

presso il Salotto del Gusto vi aspetta Daniele Reponi, oste e salumiere, autore di libri

e protagonista de "La Prova del Cuoco", che preparerà per noi due panini gourmet, naturalmente con Prosciutto Veneto DOP!

Evento gratuito con prenotazione obbligatoria.

Posti limitati. Info: 349.6900875



Giovedì 21 maggio

ORE 19.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
 - Gnocchi di patate alla veneta con cannella, zucchero, Grana Padano e uvetta.
- Gnocchi di patate con salsa al basilico, Grana Padano e fagiolini a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
 - Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
 - Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

IL PROSCIUTTO VENETO DOP

... GERGA MOGLIE!

Giovedì 21 maggio alle 18.30 il Prosciutto Veneto DOP cerca l'abbinamento perfetto: in degustazione 4 vini dei Colli Euganei... alla ricerca del matrimonio perfetto!

Costo: € 11,00 (una degustazione di Prosciutto e 4 assaggi di vino)

Prenotazione obbligatoria.

Posti limitati. Info: 349.6900875



Venerdì 22 maggio

ORE 19.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
 - Maccheroni con salsiccia e zucca a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
 - Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
 - Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875



ASSAPORANDO IL PROSCIUTTO VENETO DOP

DAL FINGER FOOD AL DESSERT



"Assaporando il Prosciutto Veneto DOP. Dal finger food al dessert." Una serata in cui il Prosciutto Veneto DOP è protagonista di ogni piatto, in un'esplosione di gusto per un'esperienza unica.

Venerdì 22 maggio ore 20.00

"ASSAPORANDO IL PROSCIUTTO VENETO DOP"

Salotto del Gusto - Piazza Vittorio Emanuele II
A cura del Ristorante Aldo Moro

IL MENÙ:

Il nostro pane con burro al Prosciutto Veneto DOP

Finger food

Focaccia con Prosciutto Veneto DOP

Lievitato con Prosciutto Veneto DOP e fichi

Bacio di dama con caprino e limone candito

Bigné alla parmigiana

Cannoncino con cremoso al Prosciutto Veneto DOP

Antipasto

Asparagi gratinati con Morlacco e Prosciutto Veneto DOP

Primo

Crespella alle erbe con fonduta di formaggio Piave, germogli ed erbe aromatiche e Prosciutto Veneto DOP

Dolce

"Prosciutto e Melone": cannolo di melone con crema leggera agli agrumi, cialde croccanti e Prosciutto Veneto DOP

Abbinamenti con vini dei Colli Euganei

Costo € 45,00. Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

festadelprosiutto@markco-co.it - 349.6900875

Sabato 23 maggio

ORE 11.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Piadina Romagnola IGP con Squacquerone DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
- Risotto con i piselli e il tastasale al rosmarino a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
- Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
- Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

Domenica 24 maggio

ORE 10.00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

IN DEGUSTAZIONE:

- Prosciutto Veneto DOP •
- Piadina Romagnola IGP con Squacquerone DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
- Risotto con i piselli e il tastasale al rosmarino a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto •
- Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Azienda Agricola Ganzerla •
- Vini DOC, bevande •

Per info: 349.6900875

CIOCCOLATO & PROSCIUTTO VENETO DOP

GENIO O FOLLIA?

L'abbinamento che non ti aspetti: Prosciutto Veneto DOP & Cioccolato!

Alessandro Giudici, pluripremiato pastry chef, ospite de "La Prova del Cuoco", ci guiderà alla scoperta di questo insolito accostamento, accompagnandoci nella preparazione di una irresistibile pralina.

Scopri il cibo degli dei abbinato al padrone di casa, il Prosciutto Veneto DOP! L'appuntamento è per **sabato 23 e domenica 24 maggio alle ore 17.00** presso il **Salotto del Gusto** in Piazza Vittorio Emanuele III! **Evento gratuito con prenotazione obbligatoria. Posti limitati. Info: 349.6900875**



PIADINA ROMAGNOLA CON SQUACQUERONE

E PROSCIUTTO VENETO DOP

Per tutto il weekend in degustazione Piadina Romagnola IGP con Squacquerone DOP.



ALTRI EVENTI

THE VAULT 2126

Tutti i weekend dal 2 al 24 maggio e dal 5 al 7 giugno 2026

Un'esperienza immersiva di tipo escape room ambientata in un suggestivo scenario storico-futuristico. L'evento si svolgerà a Montagnana (PD) all'interno della cornice medievale della Rocca degli Alberi. *Età minima: 16 anni. Info e prenotazioni: www.escapetales.it*

LA STORIA NEI FUMETTI

Dal 16 maggio al 7 giugno 2026

Esposizione di tavole e illustrazioni di Davide Perconti. Sala Austriaca di Castel San Zeno, Montagnana (PD).

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

Sabato 16 e domenica 17 maggio

Presenti più di 50 espositori con mobili antichi, oggettistica vintage, collezionismo e artigianato locale.

SCREENING GRATUITO PER LA PREVENZIONE DEL DIABETE

Domenica 17 maggio ore 08.00-12.00, Piazza Vittorio Emanuele II*

Screening gratuito per la prevenzione del diabete: un'occasione per fare, in modo rapido ed efficace, un importante test per la nostra salute. *Si raccomanda a chi vorrà sottoporsi allo screening di presentarsi a digiuno da almeno 4 ore.*

A cura del Lions Club Montagnana-Este Host e di Avis del Montagnanese.

MERCATINO DELL'ARTIGIANATO

Domenica 17 e domenica 24 maggio lungo Via Roma

MERCATINO LUNGO LE VIE DEL CENTRO

Domenica 24 maggio dalle 10 alle 19

INIZIATIVE DEI NEGOZI DI MONTAGNANA

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

GALANTE SPORT - Via Dell'Industria 1 Montagnana:

Giornata dedicata all'abbigliamento: rendi unico il tuo shopping con i consigli del nostro staff!

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Giovedì Spensierato: Prosciutto Veneto DOP, Birra e Musica"

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

"APERIBIRRA!" Dalle 18 alle 19.30 tutte le birre medie a 5 euro

VENERDÌ 15 MAGGIO

GALANTE SPORT - Via Dell'Industria 1 Montagnana:

Giornata delle calzature: rendi unico il tuo shopping con i consigli del nostro staff!

FERVENETA - Via Campana 7 Montagnana:

Dalle 17.00 "AperitIVA": Aperitivo con Prosciutto Veneto DOP e vini del territorio per i nostri clienti

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Venerdì diVino: Prosciutto Veneto DOP & Calici"

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

Dalle 18.30 "SCARABOCI E CICHETI": dipingi il tuo "gato" in ceramica, scegli tra 200 frasi venete e crea il tuo boccale in un aperitivo unico con Marzia Gaglian di Idee Concrete. Prenotazioni al 379 1319845

SABATO 16 MAGGIO

GALANTE SPORT - Via Dell'Industria 1 Montagnana:

Tutto sullo sport: indicazioni e consigli per le svariate attività

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Il Gusto si fa Notte: Prosciutto Veneto DOP e cocktail"

LA TAVERNA DEL VIANDANTE - Via Roma 23 Montagnana:

Dalle 21.00 "Vallfire" musica metal vichinga

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

Dalle 18.30 "Prosciutto Veneto DOP e Bollicine" - Live Music by Low Acoustic Duo

DOMENICA 17 MAGGIO

GALANTE SPORT - Via Dell'Industria 1 Montagnana:

Rendi unica la tua domenica di shopping con i consigli del nostro staff!

FIAMME D'ORIENTE ASD

Dalle 21.00 Esibizione di Danze Orientali in Piazza Vittorio Emanuele II

GIOVEDÌ 21 MAGGIO

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Giovedì Spensierato: Prosciutto Veneto DOP, Birra e Musica"

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

APERIBIRRA! Dalle 18 alle 19.30 tutte le birre medie a 5 euro

VENERDÌ 22 MAGGIO

FERVENETA - Via Campana 7 Montagnana:

Dalle 17.00 "AperitIVA": Aperitivo con Prosciutto Veneto DOP e vini del territorio per i nostri clienti

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Venerdì diVino: Prosciutto Veneto DOP & Calici"

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

Dalle 18.30 "SCARABOCI E CICHETI": dipingi il tuo "goto" in ceramica, scegli tra 200 frasi venete e crea il tuo boccale in un aperitivo unico con Marzia Gaglian di Idee Concrete. Prenotazioni al 379 1319845

SABATO 23 MAGGIO

BOTTEGA PESAVENTO - Via Borgo Eniano 109 Montagnana:

Ore 16.00 e ore 17.00: Visita guidata all'antica bottega artigianale. Durante la visita mostreremo alcuni passaggi della lavorazione del legno: stagionatura, riconoscimento e selezione di essenze diverse. Per info 349 2619159.

HOSTARIA ZANAROTTI - Via Matteotti 3 Montagnana:

Dalle 18.30 "Il Gusto si fa Notte: Prosciutto Veneto DOP e cocktail"

LA TAVERNA DEL VIANDANTE - Via Roma 23 Montagnana:

Dalle 21.00 "Keltia" musica celtica con arpa

FERMENTO - ANIMA LOCALE - Via Matteotti 78 Montagnana:

Dalle 18.30 Degustazione di vini naturali e biologici della cantina Provolo

DOMENICA 24 MAGGIO

BOTTEGA PESAVENTO - Via Borgo Eniano 109 Montagnana:

Ore 10.30, 11.30, 16.00 e 17.00: Visita guidata all'antica bottega artigianale. Durante la visita mostreremo alcuni passaggi della lavorazione del legno: stagionatura, riconoscimento e selezione di essenze diverse. Per info 349 2619159.



CASTELLO BEVILACQUA

HOTEL

RISTORANTE

EVENTI

MATRIMONI

MEETING

DEGUSTAZINE VINI

VINTAGE CAR TOURS



Il Relais Castello Bevilacqua, un castello trecentesco situato vicino a Montagnana nella pianura veronese, offre eventi e soggiorni suggestivi in un'atmosfera storica e affascinante.

CASTELLO BEVILACQUA
TRADIZIONE ED OSPITALITÀ





RISTORANTE
ALDO MORO
LA CUISINE
a Montagnana dal 1940



- organizzazione eventi
- consulenza
- media planning
- social media marketing
- creatività e grafica
- photoshooting/video professionali

✉ info@markco-co.it

🌐 www.markcoeco.it

📍 Padova - Viale Navigazione Interna 51/a

☎ +39 049 8070288 - +39 349 6900875

"Se puoi sognarlo, puoi farlo" - Walt Disney

Condividi con noi il tuo sogno... ti aiuteremo a realizzarlo.

Affidati con fiducia al nostro team!

Ideeremo, promuoveremo e gestiremo il tuo evento, come da oltre 30 anni facciamo.



Via G. Marconi, 27 - Montagnana PD
Tel. 0429 81351
www.ristorantealdomoro.com



Ca' del Colle

Produzione e vendita vini tipici,
D.O.C., D.O.C.G. e prodotti tipici.
Servizio imbottigliamento conto terzi.

Ca' del Colle di Facchin Mauro
Via G. Marconi, 1469 - 35030 Vo' (PD)
Tel. 0499940384 - info@cadelcolle.com
www.cadelcolle.com



VISITE ALLA CITTÀ

VISITA GUIDATA A VILLA Pisani-Placco

Sabato 16 e sabato 23 maggio: ore 17.00



La visita condurrà i partecipanti alla scoperta della storia e dell'architettura di Villa Pisani-Placco, nobile edificio cinquecentesco che il grande architetto Andrea Palladio progettò per Francesco Pisani, aristocratico veneziano. La Villa appartiene al prezioso patrimonio dell'UNESCO ma essendo privata e abitata è visitabile solo in rare e preziose occasioni. Dopo un'introduzione sulla Montagnana di epoca rinascimentale e sulla figura del Palladio, sarà il proprietario della villa ad aprire le porte della sua residenza e a guidare i visitatori attraverso le stanze dove tutt'ora vive.

Il biglietto ha un costo di 10,00 € a persona.

È consigliabile la prenotazione, posti limitati.

Per info e prenotazioni:

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429.81320

info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142

VISITA GUIDATA ALLA CITTÀ DI MONTAGNANA

Domenica 17 maggio e domenica 24 maggio
ore 15.30 (durata 2 ore circa)

In occasione dell'evento "Prosciutto Veneto DOP. Esperienze di gusto", le guide turistiche abilitate di Murabilia vi condurranno alla scoperta delle meraviglie della città murata di Montagnana. Il tour di visita partirà dal Castello di San Zeno, con una visione dall'esterno della fortezza e della palladiana Villa Pisani, per passeggiare successivamente lungo le mura trecentesche fino alla Rocca degli Alberi,

passando per Piazza Vittorio Emanuele II e il Duomo di Santa Maria Assunta, scrigno di preziose opere d'arte tra cui i capolavori di Veronese, Giorgione e Buonconsiglio. La visita guidata comprende la salita autonoma al Mastio di Ezzelino, la torre più alta ed antica della città, da effettuarsi prima o dopo il tour in città ed il cui ingresso è compreso nel biglietto di partecipazione.



La visita guidata partirà presso l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria. Il biglietto (comprensivo della salita al Mastio in autonomia) ha un costo di 10,00 € intero e 8,00 € ridotto a persona.

È consigliabile la prenotazione, posti limitati.

Per info e prenotazioni:

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429.81320
info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142

MONTAGNANA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE IN CASTEL SAN ZENO

Sabato alle 10.30, 11.30, 16.00, 17.00, 18.00
Domenica alle 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 18.00

Come consuetudine, gli operatori museali di Murabilia vi accompagneranno alla scoperta del Museo Civico "Giacomelli" che raccoglie



la storia del territorio. Al momento alcune sale sono interessate da lavori di ristrutturazione, e non saranno accessibili al pubblico, ma in sostituzione di questa sarà possibile accedere in via straordinaria alla preziosa documen-

tazione custodita presso l'Archivio Storico. La visita consentirà quindi di avere un'ampia panoramica sulla vita di Montagnana in epoca medievale e rinascimentale, partendo dalle due sale ceramiche e dalla pinacoteca, per terminare con le antiche mappe, gli estimi e i proclami veneziani custoditi in archivio.

La visita guidata partirà presso l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria.

Il biglietto ha un costo di 3,50 € intero e 2,00 € ridotto a persona.

Per info:

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429.81320

SALITA AL MASTIO DI EZZELINO

Martedì, mercoledì e venerdì: 9.30-12.30 e 16.00-19.00

Giovedì apertura speciale fino alle 20.30

Sabato: 9.30-19.00

Domenica: 10.00-19.00

Un'occasione unica per salire alla torre più alta e più antica della cinta muraria montagnanese, il Mastio di Ezzelino, che vi permetterà di osservare la Città Murata e i suoi dintorni da un'altezza di quasi 40 metri.

La salita avviene in autonomia presso l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria. Ultimo accesso mezz'ora prima della chiusura.

Il biglietto ha un costo di 2,00 € a persona.

Per info:

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it
0429.81320




Marcon
FLORICOLTURA

PIANTE E FIORI
PER OGNI OCCASIONE
PER LA CASA
PER IL GIARDINO
PER L'ORTO

VASTA SCELTA DI VASI - TERRICCI - SEMI
ATTREZZATURA PER GIARDINAGGIO
FIORI ARTIFICIALI E OGGETTISTICA PER LA DECORAZIONE DELLA CASA

*Siamo aperti dal lunedì al sabato 8,00 - 12,00 e 14.30 - 19,00
la domenica 8,30 - 12,00*

Via Cicogna, 19 - POJANA MAGGIORE (VI)
tel. 0444 898014 - cell. +39 375 5149930
www.floricolturamarcon.it





FESTA DEI GNOCHI CON LA FIORETA

28-29-30 AGOSTO
4-5-6 SETTEMBRE 2026

RECOARO TERME (VI)
VIA MAESTRO E. POZZA
(PIAZZALE DELLE SCUOLE)



PRONTO TETTO

IL TETTO PERFETTO

MANUTENZIONE TETTI

www.prontotetto.com  

servizio clienti: 328.5795062

Via O. Scavazza 1769 - Giacciano con Baruchella (RO)
Presso CC "Il Faro"



STUDIO ZAMBOTTO

Rag. Andrea Zambotto Rag. Mirko Zambotto

Via Roma, 25
MONTAGNANA (PD)

studiozambotto@yahoo.com

0429 83269

SERVIZI DI
ELABORAZIONE DATI 

CONSULENZE
AZIENDALI 

CONTABILITA' 



unox.it



Hostaria S. Benedetto

IL RISTORANTE



VIA ANDRONALECCA, 13 - MONTAGNANA (PD)

TEL. +39 0429 800999 - WWW.HOSTARIASANBENEDETTO.IT



ferveneta

LA TUA FERRAMENTA

UTENSILERIA - FERRAMENTA
COLORI - VENDITA AL MINUTO
FORNITURE INDUSTRIALI



SERVIZIO DUPLICAZIONE
CHIAVI E RADIOCOMANDI



AFFILATURA COLTELLI E FORBICI



SERVIZIO ASSISTENZA E VENDITA
ELETTROUTENSILI
E MACCHINE DA GIARDINO



VASTO ASSORTIMENTO SERRATURE,
SISTEMI DI SICUREZZA
E MATERIALE ELETTRICO



ABBIGLIAMENTO DA LAVORO
E ANTINFORTUNISTICA



MONTAGNANA [PD]
Via Campana, 7

+39 0429 82718
ferveneta.it



**RADIO COMPANY
OVUNQUE
TU SIA.**



**LA MUSICA.
I GRANDI EVENTI.
TUTTA L'ESTATE CON NOI**

Partner:



Fornitori ufficiali:



Azienda
Agricola
Ganzeria



F.lli
COLLE



COLLIS
CANTINE VINO



ALSAT
di Marco Lezziero



TERMIDRAULICA
VICENTINI

Media Partner:



**PROSCIUTTO
VENETO DOP**
ESPERIENZE DI GUSTO

sostiene:



Associazione
Volontariato
San Lorenzo
ODV



è un evento di:



Viale della Navigazione Interna 51/A - Padova
www.markcoeco.it - info@markco-co.it

Stampa: Tipolitografia Arte Stampa snc di Corradin Fratelli
Via Adige 605 - Urbana (Pd) - www.tipografiaartestampa.it

PEUGEOT
NUOVO 308
HYBRID, PLUG-IN HYBRID E DIESEL

UP TO
8
YEARS
PEUGEOT
CARE
WARRANTY

SCOPRI TUTTE LE NOSTRE OFFERTE SU
WWW.GHIRALDO-AUTOIN.IT

PEUGEOT TotalEnergies Consumo di carburante gamma: (l/100 km) 4,8 - 5,1, emissioni CO₂ (g/km): 137 - 134

GHIRALDO & AUTOIN

PADOVA

Viale dell'Industria, 9/11

ESTE (PD)

Via Padana Interiore, 14/B

NOALE (VE)

Via Galileo Galilei, 5/1



VENICEPROMEX

Agenzia per l'internazionalizzazione
del sistema camerale veneto

BEYOND THE FUTURE FOR GLOBAL COMPANIES

WWW.VEPROMEX.IT
INFO@VEPROMEX.IT



Venicepromex è l'Agenzia per l'Internazionalizzazione in house del sistema camerale Veneto.

La mission di Venicepromex è supportare le imprese nei loro processi di internazionalizzazione, operando in collaborazione con la Regione del Veneto, le Associazioni di categoria, Enti ed Istituzioni territoriali, forti di una squadra che mira a creare un unicum dei territori che compongono il Veneto.

Quando ti affidi a noi,
il tuo impegno diventa il nostro!